

Speisekarte

Kalte Vorspeisen		CHF Vorspeisen- Portion	CHF Hauptgang- Portion
Spargelsalat	✓	14.50	
Pinien – Tomatenvinaigrette Bauernschinken (CH)		+5.00	
Tatar vom Angusrind (CH)		19.00	34.50
Cornichon Zwiebelringe gebackene Kapern Toast Butter			
Hausgeräuchertes ASC Lachsfilet		20.50	
Frühlingsalat Parmesankörbli Dill – Senfsauce			
Suppen			
Spargelcremesüppchen	✓	12.00	
Maisfrikadelle Buttercroûton			
Grasgrünes Bärlauchsüppchen		14.50	
Crevetten Dumpling (AR) Apfel			

Bitte beachten Sie auch unsere Bistro-Karte

Vegetarische Hauptgerichte

CHF
Portion

Pflanzengeschnetzeltes	✓	19.50
Paprikarahm Zuckerschoten Frühlingszwiebeln gebackenes Ei		
Hausgemachte Fusilli	✓	23.50
Mascarpone – Bärlauchsauce Schmelztomate Späne vom hausgeräucherten Käse		

Hauptgerichte mit Fisch

Wolfsbarschfilet (ES)		32.50
Pot au feu von Frühlingsgemüse und Chorizo		
Forellenfilet aus Bremgarten		35.50
Spargelrisotto Favabohnen Weissweinschaum		

Hauptgerichte mit Fleisch

Ballotine vom Schweizer Poulet		28.50
Bärlauchnocchi Grillgemüse Portweinjus		
Duett vom Thurgauer Apfelsäuli (CH)		39.00
Filet Apfel – Zwiebelbratwurst Rhabarber Sellerie Speck Schupfnudeln Portweinjus		
Filet vom Schweizer Rind		49.00
Zweierlei Spargel Röstkartoffeln Sauce Bernaise		

Bitte beachten Sie auch unsere Bistro-Karte

Bistro-Karte

Salate		CHF Vorspeisen- Portion	CHF Hauptgang- Portion
Bunte Blattsalate Schneggen-Honigessig und Olivenöl oder Französische Salatsauce	✓	12.00	
Gemischter Salatteller Blattsalat Gemüsesalate Schneggen-Honigessig und Olivenöl oder Französische Salatsauce	✓	14.00	
Portion Spargel Sauce Hollandaise Röstkartoffeln zusätzlich Portion Bauernschinken (CH)	✓		24.50 +8.00
Schnitzel Wiener Art vom Thurgauer Apfelschwein (CH) Röstkartoffeln Gemüse Preiselbeeren Zitronenschnitz			27.00
Wiener Schnitzel vom Kalb (CH) Röstkartoffeln Gemüse Preiselbeeren Zitronenschnitz			45.00
Für die Kleinen			CHF Kinder- Portion
Ghackets (CH) mit hausgemachten Schneggen-Hörnli Hausgemachtes Apfelmus			12.00
Chicken Nuggets (CH) Pommes Frites			13.00
Schnitzeli Wiener Art vom Thurgauer Apfelschwein Pommes Frites Buntes Gemüse			17.50

Unsere süssen Versuchungen

Hausgemachte Schneggen Crèmeschnitte mit Crème von der Tahiti Vanille	9.50
Tonkabohnen Crème – Brûlée	12.00
Erdbeersalat Minzöl Hausgemachtes Büffelmilchglacé	14.00

Unsere kleinen, süssen Versuchungen

"Grischun" Vanilleglacé Bergkirschenlikör Rahm	8.50
Affogato Vanilleglacé Espresso Rahm	8.50
"Dansk" Vanilleglacé Schokoladensauce Rahm	8.50

Unseren gluschtigen Glacé von Giolito

Chili-Cranberry-Schokolade	Schokolade		
Baumnuss	Stracciatella		
Weisser Kaffee	Himbeersorbet		
Vanille	Mangosorbet		
Karamell		pro Kugel	3.80
Portion Rahm			1.50